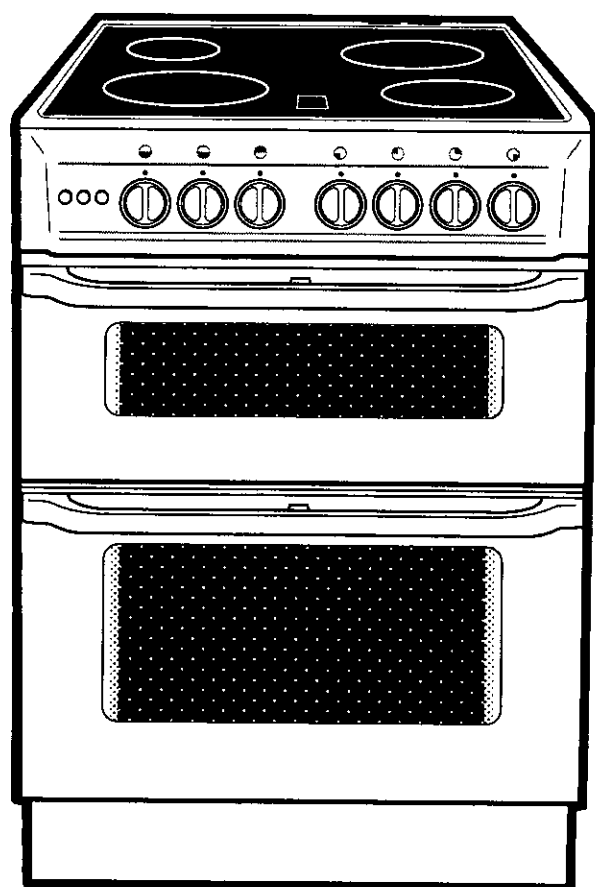


Husqvarna

BRUGSANVISNING



REGINA PRIMEUR
QSG 614

Sikkerhed

Komfurer har gennemgået en stor udvikling i de seneste år, derfor er det ikke sikkert, at Deres nye komfur kan anvendes på samme måde som Deres gamle. Det er derfor vigtigt at gennemlæse brugsanvisningen grundigt for at opnå den fulde udnyttelse samt den længste holdbarhed. Vær ekstra opmærksom på de afsnit, der er mærket med . Dette er advarselstekster for at undgå ulykker. Hvis komfuret anbringes på en ekstra sokkel, skal det sikres mod fremadskridning. Komfuret er beregnet til brug i en normal husholdning. Husk at gemme brugsanvisningen. Den er rar at have i tvivlstilfælde og bør følge komfuret ved evt. overdragelse til en ny ejer.

Installation

Installationsarbejde, ændringer af komfuret, forlængelse af kabel m.v. skal udføres af en autoriseret el-installatør. Arbejde, der udføres af en ukyndig person, kan forringe komfurets funktion og medføre ulykker.

Komfuret er tungt. De kanter og hjørner, som man normalt ikke kommer i kontakt med, er skarpe. Man bør benytte handsker, når komfuret skal flyttes.

Vær opmærksom på, at komfuret kan tippe ved unormal belastning. Monter derfor tipsikringen.

Vær opmærksom på, at komfuret kan tippe ved unormal belastning. Monter derfor tipsikringen.

Ovnene skal brændes rene, inden de tages i brug. Sørg for god ventilation evt. ved at tænde for emhætten.

Børn

Kontroller, at lågelåsen fungerer. Af sikkerhedsmæssige grunde skal der være en frastillingsplads på mindst 400 mm på hver side af komfuret. Lad aldrig børn røre ved eller lege med knapper og ovnlåger.

Gryder og lign., varmfelter og ovne bliver meget varme ved brug. Berøring kan give forbrændinger. Tænk på, at varmfelter, gryder og lign. bliver ved med at være varme i et stykke tid efter brug.

Vær forsigtig, når ovnlågen åbnes, da der strømmer varm luft ud.

Drej gryder og pander således, at håndtagene ikke rager uden for komfuret.

Anvendelse

Benyt aldrig en revnet glaskeramisk plade. Der kan trænge væske ned på de strømførende dele ved rengøring, eller hvis maden koger over. Afbryd spændingen til komfuret. Hvis komfuret er tilsluttet strøm via stikkontakt, trækkes stikket ud (husk at trække i stikket, aldrig i kablet). Ellers fjerner man komfurets sikringer i sikringsskabet. Tag kontakt med Husqvarna Service for reparation.

Læg aldrig papir, plast eller lign. på den glaskeramiske plade. Hvis der tændes for et varmfelt ved en fejltagelse, kan papiret, plasten begynde at brænde eller smelte.

Ved friturestegning, smeltning af fedt, paraffin eller andre letantændelige fødevarer må man aldrig forlade komfuret. Hvis der opstår brand, skal komfurets knapper drejes til nul, og emhætten slukkes. BRANDEN KVÆLES MED ET GRYDELÅG. DER MÅ ALDRIG BENYTTES VAND.

Der må kun benyttes gryder og pander, som er beregnet til glaskeramiske plader eller ovne.

Kontroller bundene. Kogerej med ujævn bund giver dårlig varmekontakt og kan let dreje på den glaskeramiske plade.

Kontroller, om der er slukket for komfuret, når det ikke bruges. Alle knapper skal stå på nul.

Rengøring

Af hygiejne- og sikkerhedsmæssige grunde skal glaskeramiske plader og ovne holdes rene. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning og vil i værste tilfælde medføre brand.

Husk at fjerne overkog hurtigt fra den glaskeramiske plade. Dette er specielt vigtigt, hvis der er tale om smeltet plast, aluminiumsfolie, spildt sukker eller madretter indeholdende sukker.

Vær forsigtig med glaspladerne på lågerne. Hvis der kommer revner i kanterne, kan det medføre, at hele pladen revner efter nogle opvarmninger.

Sørg for, at kablet ikke kommer i klemme, når komfuret flyttes.

Vedligeholdelse og service

Stil alle knapper på nul inden udskiftning af pære.

Service og evt. reparationer skal udføres af Husqvarna Service eller af en serviceorganisation, som er godkendt af leverandøren. Der må kun benyttes reservedele, som leveres af ovennævnte. Se garantibestemmelserne.

Skrotning

Hjælp med at undgå ulykker, når komfuret skal kasseres: Fjern kablet fra stikket i væggen, skær kablet af helt inde ved komfuret og sæt ovnlågerne lås ud af funktion.

Indholdsfortegnelse

Sikkerhed	2
------------------	---

TIL BRUGEREN

Lær delene at kende:

Komfuret	4
Den glaskeramiske plade	5
Ovnene	5
Sikkerhedsudstyret	6
Tilbehør	6

Inden komfuret tages i brug:

Rengør bageplader/bradepander	7
Brænd ovnene rene	7

Sådan benyttes:

Den glaskeramiske plade	8
Ovnene (inkl. lynstart)	9

Sådan vedligeholdes og rengøres:

Emaljerede flader	14
Den glaskeramiske plade	14
Ovnene	15
Varmluftblæseren	16
Pærer	17

Garanti	18
----------------	----

Service og reservedele	19
-------------------------------	----

Råd og anvisninger

Praktiske råd	23
Tekniske råd	24

Tabel for

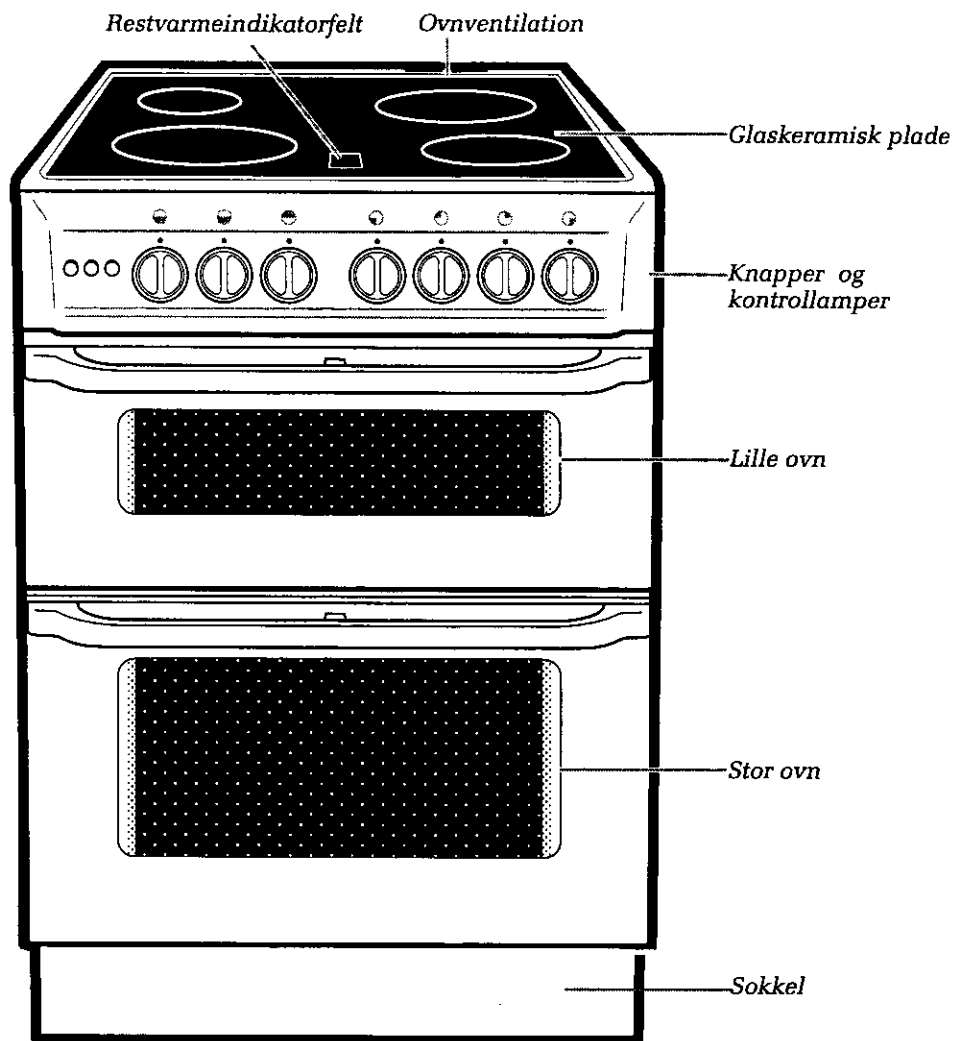
Madlavning	25
Grillning	25
Bagning	26

TIL INSTALLATØREN

Udpakning	18
Tekniske oplysninger	20
Elektrisk tilslutning	20
Installation	21

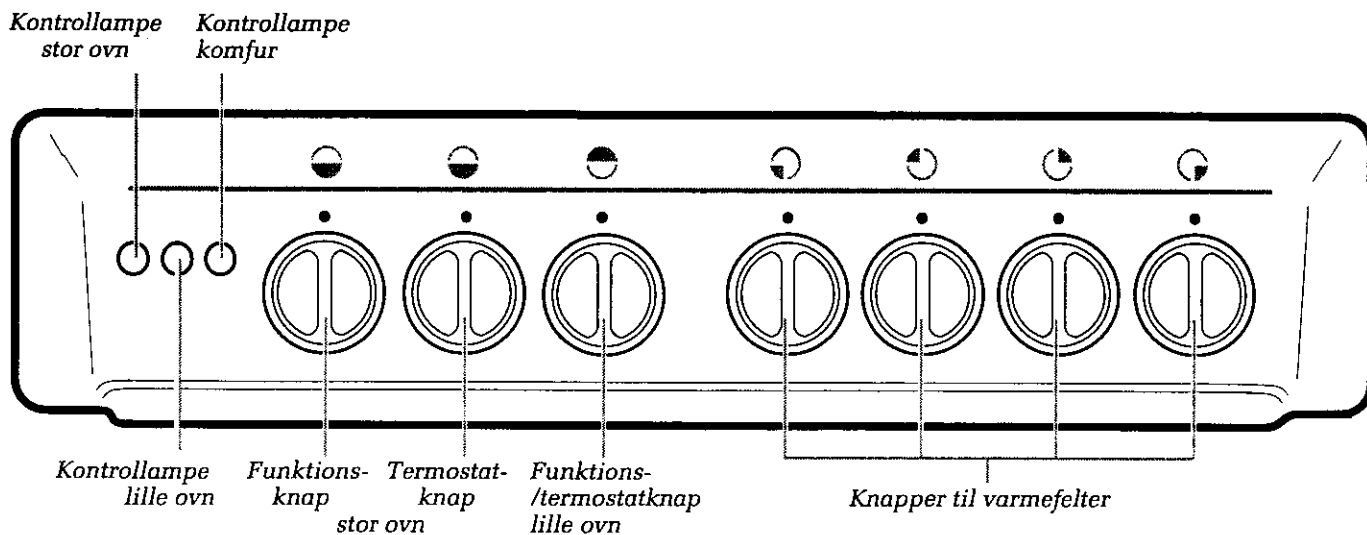
Lær delene at kende

Komfuret



Komfuret har hjul bagtil for lettere at skubbe det på plads og tage det ud ved rengøring. Tag fat i lågehåndtaget (åbn ikke lågen), løft forsigtigt komfuret samtidig med, at det skubbes på plads eller trækkes ud.

Knapper og kontrollamper

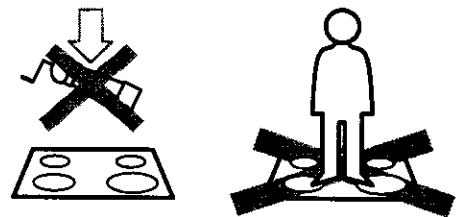
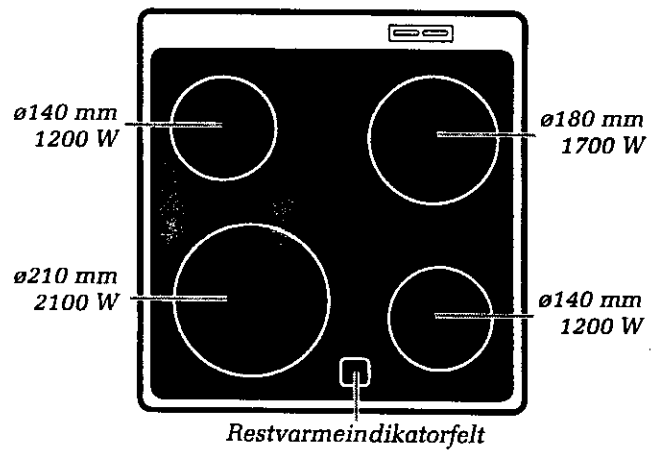


Den glaskeramiske plade

Den glaskeramiske plade har fire varmefelter og restvarmeindikatorfelt. Ved brug "tændes" og "slukkes" varmefeltets lys, når effekten slås til og fra. Samtlige kogezone tænder og slukker i intervaller, afhængig af temperaturen. Høj indstilling medfører lange indkoblingstider. Men også ved max. indstilling tænder og slukker zonerne, da overophednings sikringen slår fra, når temperaturen bliver for høj.

Restvarmeindikatorfeltet består af fire lamper, som lyser, når det tilsvarende felt er ca. 55°C, uanset om der er tændt for feltet eller ej.

Glasset i pladen er hårdt, plant, bestandigt mod varme, kulde og temperaturchok, men – som alt glas – følsomt over for slag med skarpe genstande. Derfor skal man ikke have noget stående over komfuret, en peberkværn kan fx. slå revner i pladen, hvis den falder ned. Man må aldrig stå op på pladen fx. for at udskifte en pære i loftet, da pladen ikke tåler unormal belastning.



Ovnene



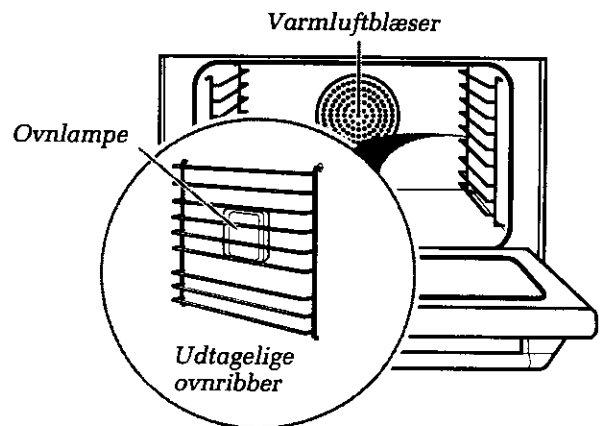
Aluminiumsfolie direkte på ovns bund hindrer undervarmen, og emaljen kan blive ødelagt ved overophedning.

Ovnenes sider og loft har katalytisk emalje (porøs emalje med selvrensende effekt). Ovnenes bund har almindelig glat emalje. Ovnlågerne har dobbelt glas, hvor det inderste lag er varmereflekterende. Det yderste lag fjernes nemt ved rengøring. Den **store** ovn har fem varmesystemer

- over/undervarme
- ⊕ varmluft
- ⊕ varmluftsgrating
- grill
- S lynstart.

Den **lille** ovn har to varmesystemer

- over/undervarme med automatisk lynstart
- gratinering



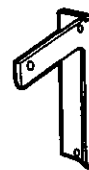
Antallet af lamper og ribbernes højde varierer afhængig af, om det er den lille eller den store ovn.

Sikkerhedsudstyret



Tipsikringen er kun i funktion, når komfuret er skubbet på plads.

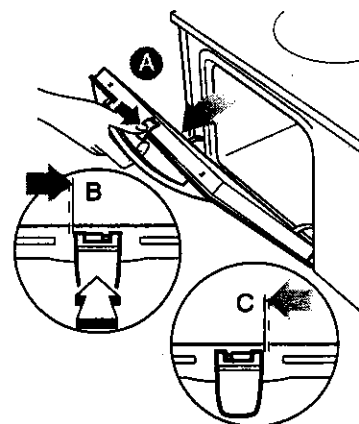
Tipsikringen monteres, for at komfuret ikke skal kunne tippe ved unormal belastning, fx. hvis et barn sætter sig på en åben ovnlåge. Hvis komfuret anbringes på en ekstra sokkel, skal det sikres mod fremadskridning.



Lågelåsen er i funktion ved levering. Med låsepalen i funktion er det sværere for børn at åbne lågen. Lågen **åbnes** ved at trykke låsepalen nedad, samtidig med at lågen åbnes (fig. A).

Lågelåsen kan **frakobles** ved at åbne ovnlågen (husk at ovnen ikke må være varm), trykke låsepalen i lågens overkant ned og skubbe den et par mm til højre (fig. B).

Låsen **tilkobles** ved at føre låsepalen på lågens overkant et par mm til venstre (fig. C).



Tillbehør

- Emaljerede bageplader og bradepander
- professionelle bageplader til gærbrød
- ovngitter
- tipsikring med monteringsanvisning
- barberbladsskraber samt rengøringsmiddel til glaskeramisk plade
- grillstativ med spyd

Inden komfuret tages i brug:



Komfuret er beregnet til en normal husholdning. Hvis det bruges på anden måde, er der fare for ulykker. Kontroller sikkerhedsdetaljerne: At tipsikringen er i funktion, samt at lågelåsene fungerer. Af sikkerhedsmæssige grunde skal der desuden være en frastillingsflade på mindst 400 mm på hver side af komfuret. Hold øje med børn!

Rengør bageplader/bradepander

Vask bageplader/bradepander af med varmt vand og evt. lidt håndopvaskemiddel. Skyl og tør dem.

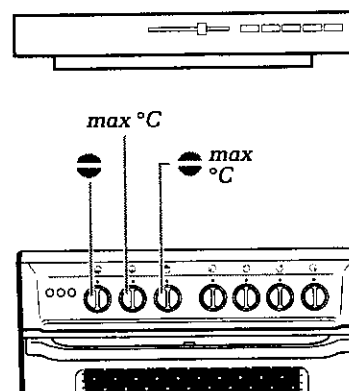
Brænd ovnene rene



Ovnene skal brændes rene, inden de tages i brug. Sørg for god ventilation, evt. ved at tænde for emhætten.

Brænd ovnene rene, en ad gangen.

- Tænd for over/undervarme  og sæt ovnen på højeste temperatur. Ovnlågen skal være lukket.
- Sluk, når lugt- og røgudvikling er ophørt.
- Vask ovnen, ribberne og lågens inderside med varmt vand og opvaskemiddel og tør delene af.



Sådan benyttes:



Benyt aldrig en revnet glaskeramisk plade. Der kan trænge væske ned på de strømførende dele ved rengøring, eller hvis maden koger over. Afbryd spændingen til komfuret. Hvis komfuret er tilsluttet strøm via stikkontakt, trækkes stikket ud (husk at trække i stikket, aldrig i kablet). Ellers fjerner man komfurets sikringer i sikringsskabet. Tag kontakt med Husqvarna Service for reparation. Ved friturestegning, smeltning af fedt, paraffin eller andre letantændelige fødevarer må man aldrig forlade komfuret. Hvis der opstår brand, skal komfurets knapper drejes til nul og emhætten slukkes. Obs! Branden kvæles med grydelåg, der må aldrig benyttes vand. Læg aldrig papir, plast eller lign. på den glaskeramiske plade. Hvis der tændes for et varmfelt ved en fejltagelse, kan papiret, plasten begynde at brænde/smelte. Varmefelterne bliver meget varme ved brug, og berøring kan give forbrændinger. Der må kun benyttes gryder og pander, som er beregnet til glaskeramiske plader. Overkog, der indeholder sukker, fjernes med det samme, da det kan lave små huller i glaspladen.

Den glaskeramiske plade

Hvert varmfelt reguleres ved hjælp af en såkaldt pop-out knap. Samtlige zoner har trinløs regulering fra 1–12, hvor 12 svarer til max. varme. Tryk på den ønskede knap, som da "hopper" ud, hvorefter den kan drejes frem til ønsket stilling. Belysningen bagved den aktuelle knap tændes, når den drejes. Efter indstilling kan knappen trykkes ind igen.

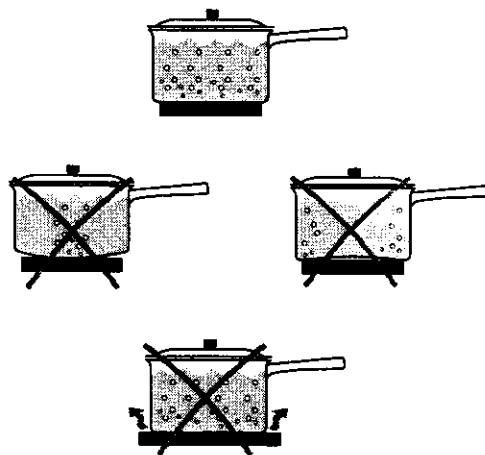
Den glaskeramiske plade og grydens/stegepandens bund skal være tør og ren, inden gryden/stegepanden placeres på et varmfelt. Drej knappen for det aktuelle varmfelt frem til den ønskede stilling. Normalt bringes maden i kog på det højeste trin, hvorefter man vælger et lavere trin. Efterhånden lærer man at vælge det rette trin afhængigt af gryde/pande, mængde og indhold. Brug et låg for at nedsætte energiforbruget.

Valg af gryde/pande

For at spare tid og dermed energi bør gryder og panders bunde:

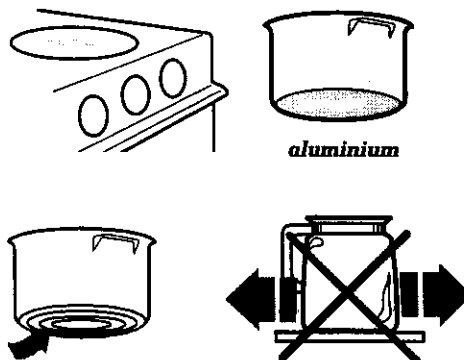
- mindst dække hele varmfeltet
- være glatte (uden mønster)
- være lidt konkave, dvs. bue indad, da bunden ved opvarmning vil bue udad.

Kontroller bundens planhed ved at holde gryden op mod lyset og sætte en lineal på bunden. En buet bund forlænger kogetiden og øger energiforbruget. En buet bund kan let snurre på pladen. Hvis bundens diameter er for lille, øges energiforbruget, og maden brænder lettere fast, hvis den koger over. Det materiale, som gryder og stegepander er lavet af, er mindre vigtigt end bundens diameter og planhed, hvad angår kogetid og energiforbrug.



Det bør dog bemærkes, at

- Aluminium har god varmeledende evne, men kan efterlade sølvliggende pletter på pladen. Pletterne fjernes med det medfølgende rengøringsmiddel.
- Kobber har større tendens til at slå sig i varm tilstand end andre materialer.
- Emaljerede bunde (især med groft mønster) og gryder/kander af glas kan, hvis de skubbes frem og tilbage på pladen, slide mere på decorationen end andre typer bunde.
- Fra lakerede bunde kan der løsnes flager, som brænder fast på pladen.
- Ved køb af nye gryder og pander bør man vælge nogle, der anbefales til glaskeramiske plader, fx. rustfri gryde med sandwichbund, dvs. bund af forskellige metaller.



Ovnene



Hold øje med børn! Ovnrummet og ovnlågen bliver meget varme ved brug, og de holder varmen lang tid efter, at der er slukket for ovnen. Berøring kan give forbrændinger. Vær forsigtig, når ovnlågen åbnes, da der strømmer varm luft ud. Forme og fæde skal være ovnfaste. Samtlige ovnknapper skal stå på nul, når ovnen ikke benyttes.

Ved temperaturforskelle og/eller ujævn placering af bagværk på pladen, kan pladen risikere at "slå sig". Dette gælder specielt ved bagning af pizza, scones eller lign.



Aluminiumsfolie direkte på ovnens bund kan beskadige emaljen.

I den lille ovn kan man benytte:



belysning



over-/undervarme, varmeelement i loft og bund, med automatisk lynstart. Det tager ca. 6 minutter at varme ovnen op til 200°C



gratinerer, grillelement i loft og varmeelement i bund tilkoblet

Ovnen har **automatisk lynstart**. Ovnens gule kontrollampe blinker, når lynstarten er indkoblet, og slukker, når temperaturen er nået (tænder og slukker, når termostaten slår til og fra).

Hvis automatisk lynstart **ikke** ønskes, drejes termostatknapen, indtil kontrollampen begynder at blinke. Drej derefter knappen tilbage til belysningsstillingen og indstil den ønskede temperatur umiddelbart efter. Kontrollampen lyser nu konstant og slukker, når temperaturen er nået (tænder og slukker, når termostaten slår til og fra).

I den **store** ovn kan man benytte:



belysning



over-/undervarme, varmeelement i loft og bund tilkoblet



varmluft, varmeelement rundt om ventilatoren i ovns bagvæg tilkoblet



varmluftsgratinering, grillelement i loft og varmluftsventilator tilkoblet



grill, grillelement er indkoblet.



lynstart, grill- og bundvarme er indkoblet. Det tager 7 minutter at varme ovnen op til 200°C. Kan også bruges til gratinering.

Det gælder for samtlige funktioner, at den gule kontrollampe lyser under opvarmning af ovnen og slukker, når temperaturen er nået (tænder og slukker, når termostaten slår til og fra).

Varmluftfunktionen

Et varmelegeme rundt om blæseren varmer luften op, som derefter sendes ud gennem luftkanalerne bagest i ovnen. Den varme luft (pile på billede) cirkulerer i ovnen, før den igen bliver suget ind gennem blæsergitteret.

Pladerne placeres normalt i rille 1 og 4. Ved brug af én plade vælges en af rillerne. Temperaturen skal som regel være op til 20% lavere end ved over-/undervarme. Hvis 200°C anbefales, indstil da til en temperatur, der er ca. 30°C lavere.



Professionelle bageplader

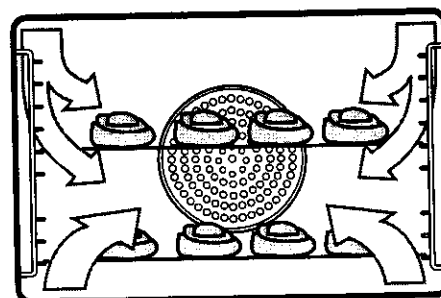
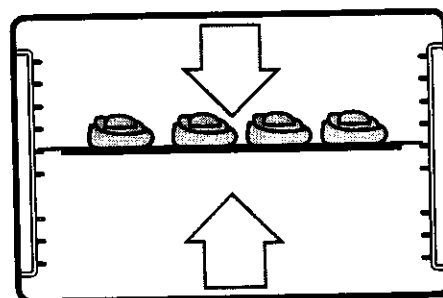
De perforerede, silikonebehandlede plader bruges til bagning af brød i varm luft. Hvis der er risiko for, at fedtstof eller fyld siver ned gennem hullerne, anbringes bagværket i papirforme.

Bagning

Følg anbefalingerne i tabellen. Stik i bløde kager ca. 5 minutter før fuld tid. Dette gør det muligt at forkorte/forlænge bagetiden. Resultatet kan påvirkes af opskriften, formenes materiale, farve, form og størrelse. Lyse aluminiumsforme giver normalt et lyst resultat.

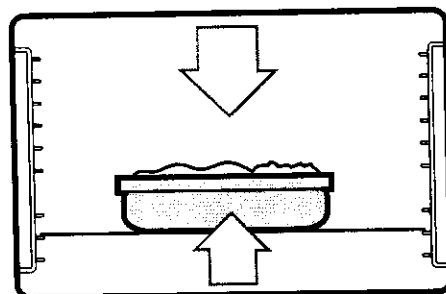
Med **over-/undervarme** får hele overfladen en ensartet farve.

Med **varmluft** bliver bagningen mere rationel, da det er muligt at bage på to plader i ovnen samtidig. Farven kan blive noget ujævn.

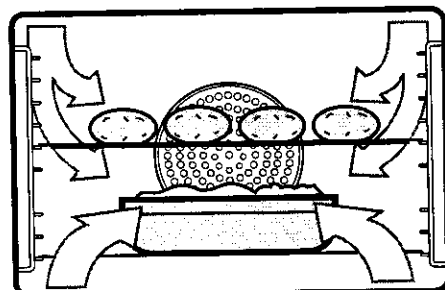


Madlavning

Over/undervarme benyttes ved madlavning på et niveau. Vælg ovnen med den bedste størrelse. På grund af den lave højde egner den lille ovn sig til gratiner, buddinger o.l. Følg anbefalingerne i tabellen.



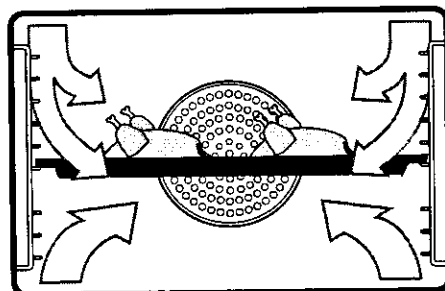
Varmluft bruges til madlavning på flere niveauer samtidigt, f.eks. kødrand, frikadeller i bradepande og tilberedning af hele måltider: forret, hovedret og dessert. Sørg for at vælge retter, der kræver samme temperatur. Hvis retterne kræver forskellige tilberedningstider, indsættes de i ovnen, så de bliver færdige i den ønskede rækkefølge.



Stegning

Ovnstegning er behagelig og praktisk, både ved **over-/undervarme** og **varmluft**, især hvis stegetermometeret også benyttes. Vælg en ovnsikker form med lav kant, der passer til kødstykket, så undgår man, at skyen tørrer ind og brænder fast. Ved ovnstegning af juleskinke dannes der som regel meget kraft. Brug derfor et stort stegefad eller en bradepande og vær forsigtig, når fadet tages ud.

Ved brug af stegepose, klip da det ene hjørne af, før den anbringes i ovnen. Derved undgår man at brænde sig på varm damp, når posen åbnes.

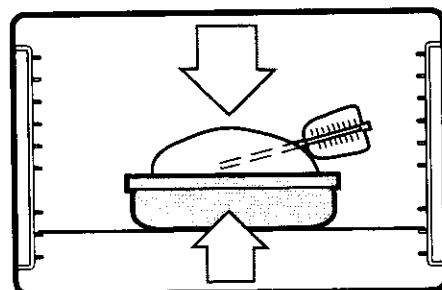


Brug af stegetermometer

For at opnå det bedste resultat skal stegetermometeret stikkes ind i kødet med spidsen midt i den tykkeste del, idet varmen trænger herind sidst. Ovnvarmen påvirker termometeret, og hele røret bør derfor stikkes ind i kødet. Husk på, at et termometer, der støder mod fedt eller ben, kan vise forkert temperatur.

Sæt stegen ind i den forvarmede ovn i rille 1 eller 2. Tilslut stegetermometeret.

Når stegen tages ud, vil temperaturen stige et par grader. Det anbefales at lade stegen hvile tildækket med aluminiumsfolie i ca. 15 minutter. Det er derefter lettere at skære kødet ud, og mindre saft siver ud.

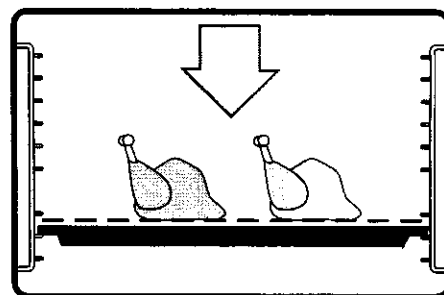


Grillning

Størrelsen, marmoreringen (fedtfordelingen), formen, mængden og temperaturen af det, der skal grilles, har indvirkning på tiden og resultatet. Fisk og lyst kød (fjerkræ, kalv og gris) får ikke farve lige så let som mørkt kød (okse og vildt). Grillolie og/eller grillkrydderier giver bedre farve, men øger risikoen for, at kødet brækkes.

Grillresultatet bliver bedst, hvis det, der skal grilles, ikke kommer direkte fra køleskabet. Tør det af og læg det på ovnrysten eller sæt det på spydene og kom krydderi på efter ønske. Anbring en bradepande, gerne belagt med folie, under risten for at opsamle fedtsprøjt m.m. Svinekoteletter, bøffer, fiskefileter o.l. anbringes højt oppe i ovnen, hvori mod en tyk ribbenssteg anbringes i rille 1 eller 2.

Sæt funktionsknappen på  og termostatkappen på den ønskede temperatur. Påbegynd grillningen efter **3-5 minutters** opvarmning. Hold øje med stegen og vend den mindst én gang under tilberedningen. For lang grillningstid giver tør, kedelig og i værste fald brændt mad. Ovnlågen skal være lukket under grillning.

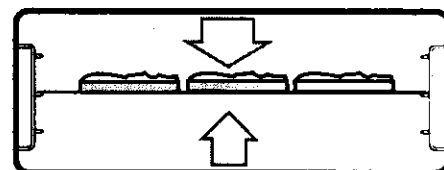


Gratiner

De to ovne har forskellige gratineringsystemer. Traditionel gratiner (farvning) i den lille ovn og varmluftsgratiner i den store ovn. Det gælder for begge ovne, at de er varme, når kontrollampen slukker.

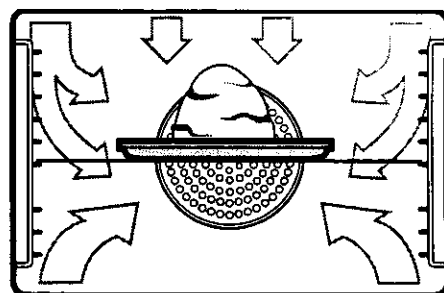
Traditionel gratiner:

Sæt funktionsknappen på . Denne funktion egner sig udmærket til farvning af "lave" retter f.eks. varme sandwich og gratiner.



Varmluftsgratiner:

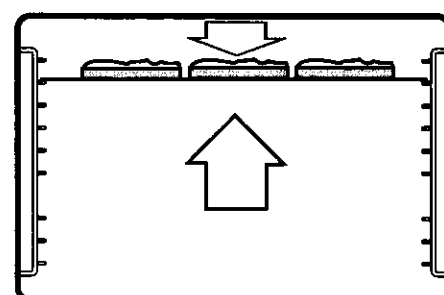
Sæt funktionsknappen på . Grillelementet giver farve, samtidig med at blæseren får den varme luft til at cirkulere og varme. Egner sig fint til "høje" retter f.eks. grillning af juleskinke, der skal have farve hele vejen rundt.



Lynstart

Sæt funktionsknappen på **S** og termostatkappen på den ønskede temperatur. Når kontrollampen slukker, vælges den ønskede funktion på funktionsknappen.

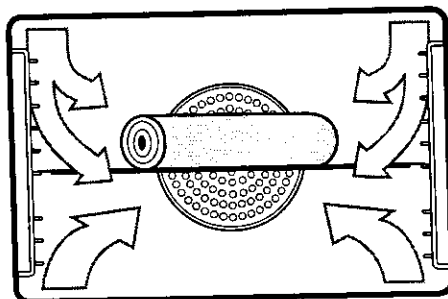
Lynstarten kan også med fordel bruges til gratiner (farvning) af "lave" retter f.eks. varme sandwich og gratiner. Sæt da temperaturknappen på højeste temperatur og sæt retten ind i ovnen efter 3-5 minutter.



Optøning af bagværk

Sæt funktionsknappen på ☼. Ved optøning af kød, fisk, glaseret eller fyldt bagværk f.eks. roulade skal **termostatkappen** stå på nul.

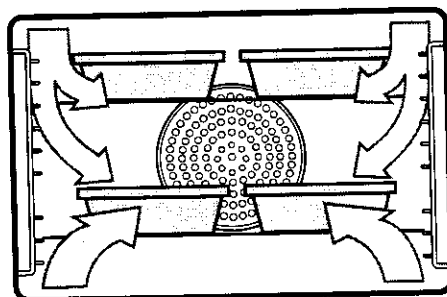
Riste/plader kan anbringes i flere riller, hvis der er meget, der skal til optøning. Det er ikke muligt at angive tid, men prøv at stikke i det.



Optøning/opvarmning af færdigretter

Sæt funktionsknappen på ☼. og termostatkappen på 200°C. Maden optøs i tildækkede forme. Ved brug af en plastbeholder kontrolleres det, at den kan tåle mindst 200°C. Placer det, der skal optøs på ovnrysten eller på de professionelle plader.

Tiden varierer efter madens mængde og type. Når maden er optøet, kan man med fordel bruge stegetermometeret for at opvarme den til den rigtige temperatur.



Vedligeholdelse og rengøring



Tipsikringen er kun i funktion, når komfuret er skubbet på plads. Sørg for, at kablet ikke kommer i klemme, når komfuret flyttes, fx. ved installation og ved rengøring bag komfuret. Af hygiejne- og sikkerhedsmæssige grunde skal den glaskeramiske plade og ovnene holdes rene. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning og kan i værste tilfælde medføre brand. Ved udskiftning af pære skal alle knapper stå på nul.

Emaljerede flader

Rengør emaljerede flader med en ren klud og varmt vand eventuelt tilsat lidt håndopvaskemiddel. Der må aldrig benyttes skurepulver eller andre midler, der kan ridse emaljen.



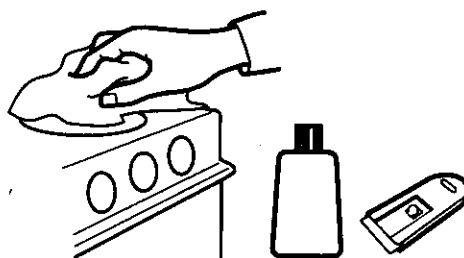
Den glaskeramiske plade



Fjern omgående mad, der er kogt over fra den varme plade. Spildt sukker og sukkerholdige retter (marmelade, saft o.l.), smeltet plast og aluminiumsfolie kan beskadige pladen.

En snavset plade forringer varmeoverføringen mellem plade og gryde/pande. Efter brug skal pladen tørres af med en fugtig klud. Ved kraftig tilsmudsning gør man som følger:

- 1 Fjern pletter og lignende med barberblads-skraberen.
- 2 Brug det medfølgende rengøringsmiddel, når restvarmeindikatorfeltet er slukket. Ryst flasken og sprøjt et par tynde stråler på pladen. Tør pladen ren med en fugtig klud eller køkkenrulle.
- 3 Aftør eventuelt overskydende middel med en fugtig klud. Hvis pladen er tør, når den varmes op, undgår man regnbuelignende pletter.



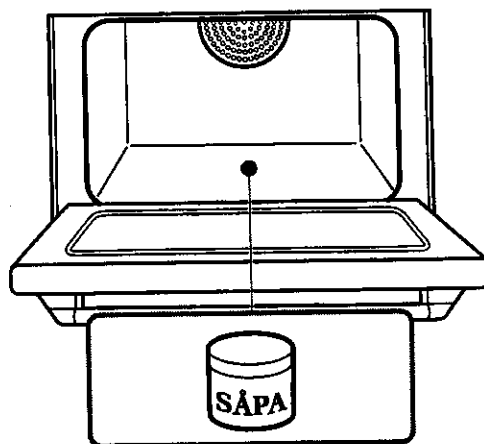
Skurepulver, ridsende svampe, ovn-rengøringsmiddel og lign. må aldrig benyttes på en glaskeramisk plade.

Ovnene

Almindelig emalje

Efter brug skal bunden altid tørres af med varmt vand, gerne tilsat håndopvaskemiddel. Ved kraftig tilsmudsning gør man som følger:

- 1 Hvis man har spildt mad, eller hvis maden er kogt over, kan man løsne den forsigtigt med fx. en paletkniv.
- 2 Med en svamp fordeles brun sæbe, gerne flydende, over ovnens bund.
- 3 Luk ovnlågen og sæt ovnen på 100°C og ● over-/undervarme i ca. 10 minutter.
- 4 Når ovnen er blevet kold, vaskes bunden med rent vand og tørres af. Eventuelt kan det være nødvendigt med forsigtig brug af en skuresvamp (hvid).



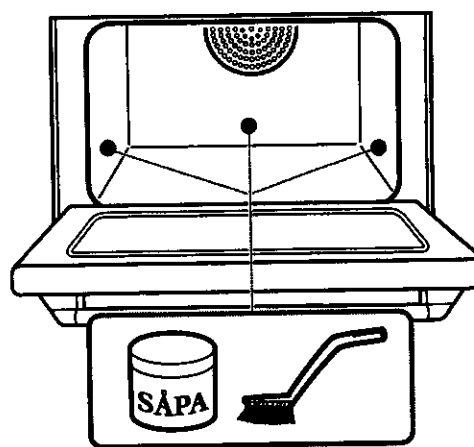
Katalytisk emalje



Der må aldrig benyttes ovnrens eller skarpe genstande på den katalytiske emalje.

Den bedste rengøringseffekt af den katalytiske emalje opnås ved lang afbrænding, 30–60 min. og over-/undervarme på mindst 250°C. Den katalytiske emalje fremskynder forbrændingen af fedtsprøjt og lign. Rengøringseffekten forringes, hvis emaljens porer lukkes af fedtsprøjt og lign., og hvis ovnen for det meste benyttes i kortere tid med lav temperatur, og hvis der steges mere end der bages.

- 1 Smør den katalytiske emalje ind i en opløsning af håndopvaskemiddel og varmt vand og lad det stå i en time. Skrub evt. med en nylon opvaskebørste.
- 2 Tænd derefter for ● over-/undervarme på den højeste temperatur og lad ovnen være tændt i tre timer.



Ovnlågerne

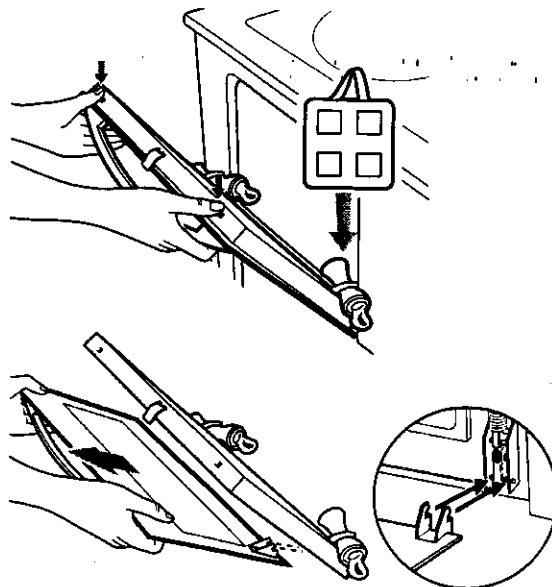
Emaljen rengøres med en ren klud, varmt vand og håndopvaskemiddel. Brug et vinduespudsemiddel til glasset. Hvis det er meget snavset, kan den medfølgende barberbladsskraber bruges.

Rengøring imellem glassene:



Vær forsigtig med lågens glasplader. Hvis der kommer revner i kanterne, kan det medføre, at hele pladen revner efter nogle opvarmninger.

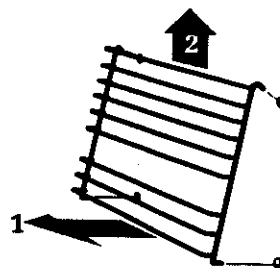
- 1 Kontroller, at låsepalen virker, før glasset fjernes.
- 2 Åbn derefter lågen og anbring f.eks. sammenrullede grydelapper i hængslernes buer (se billedet). Herved undgås, at lågen smækker i. Luk derefter lågen, til grydelapperne stopper den.
- 3 Hold i lågens håndtag og tryk de to fjedre på lågens overkant ind og løft glasset af.
- 4 Efter rengøringen hægtes glasset på igen (se billedet) på den lille "stift". Kontroller, at glasset er hængt på i begge sider.
- 5 Tryk derefter de to fjedre på lågens overkant ned og pres glasset på plads.
- 6 Fjern grydelapperne.



Ovntilbehør

Løsn ribberne i de nederste hjørner, løft skråt op ad og tag dem ud. Vask ribber, rist, grillstativ og spyd af i hånden eller i opvaskemaskine. Hvis de er meget snavsede, kan det være nødvendigt, at de ligger i blød først, eventuelt kan man benytte en skuresvamp.

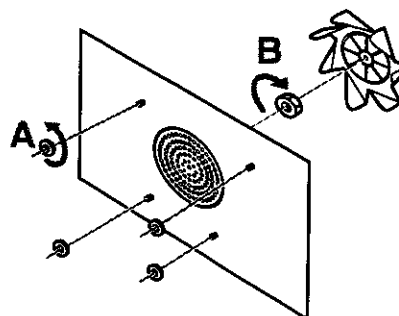
Bageplader og bradepander samt de professionelle plader rengøres efter brug med køkkenrulle. Om nødvendigt kan de vaskes af i hånden. De almindelige plader tåler opvask i maskine, hvorimod de professionelle ikke tåler det.



Varmluftblæseren

Blæseren kan afmonteres ved rengøring, men vær forsigtig, da blæseren har skarpe kanter.

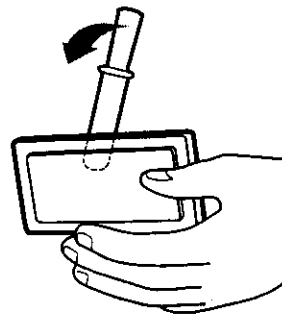
- 1 Afmonter væggen med blæsegitteret ved at skrue de fire møtrikker (A) af.
- 2 Hold forsigtigt i blæserhjulet og drej møtrikken med uret ved hjælp af en lille skiftenøgle.
- 3 Vask blæserhjulet af i hånden med varmt sæbevand.
- 4 Husk at sætte pladen på plads igen.



Pærerne

Udskiftning af ovnpære

- 1 Alle knapper skal stå på nul ved udskiftning af pære. Ovnens må ikke være varm.
- 2 Fjern ribberne.
- 3 Fjern beskyttelsesglasset fx. ved at stikke en bordkniv ind mellem glas og væg. Hold hånden under glasset, så det ikke falder ned i bunden af ovnen.
- 4 Skru den gamle pære ud og sæt en ny i.
Pæretype: Ovnepære med E14 sokkel, mærket 230-240 V, 25 W og 300°C.
- 5 Tryk beskyttelsesglasset på igen og sæt ribberne fast.



Kontrollamper

Disse er lamper af glimlampetypen. Ved evt. fejl, kontakt Husqvarna service.

Garanti

1 år fra den dokumenterede købsdato (gem købsnotaen). Garantien dækker fabrikations- og materialefejl, der måtte opstå ved normal brug i privat husholdning i Danmark. Garantien omfatter materialer, nødvendige transportomkostninger og arbejds løn. For Grønland og Færøerne gælder særlige regler.

Forbehold:

Garantien omfatter ikke fejl og skader, som skyldes andre årsager end fabrikations- og materialefejl. Det er en forudsætning for garantien, at reparation ikke er forsøgt foretaget af andre end Husqvarna Service, der er autoriseret serviceorgan. Garantien dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Produktansvar

Vort produktansvar er gældende ifølge "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede apparat. Dette ansvar er gældende 10 år efter, at apparatet er købt som fabriksnyt.

Forbehold:

Vort produktansvar gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forhold.

- At apparatets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- At apparatet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er forsøgt foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport, f.eks. ved flytning eller videresalg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Udpakning

Kontrollér, at komfuret er fejlfrit og ubeskadiget. Eventuelle transportskader fra en transport, som De ikke selv har foretaget, skal senest 1 uge efter modtagelsen anmeldes til Deres forhandler.

Service og reservedele



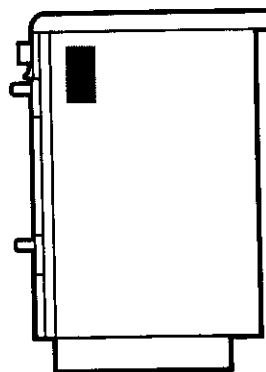
Service og eventuelle reparationer skal udføres af Husqvarna Service eller af en serviceorganisation, som er godkendt af leverandøren. Der må kun benyttes reservedele, som leveres af ovennævnte. Se garantibestemmelserne.

Husqvarna's landsdækkende service:

Service centre	betjener postnumrene	Telefon nr.
København Roskildevej 527 2605 Brøndby	1000-2799	43 43 74 00
Nordsjælland Lundtoftegårdsvej 99 2800 Lyngby	2800-3699 3800-4099	42 88 15 88
Vest-/Sydsjælland Ågade 2 4700 Næstved	4100-4999	55 77 15 88
Fyn Middelfartvej 129 5200 Odense V	5000-5999	66 16 98 98
Syddjælland Vejlevej 34 7000 Frederica	6000-6899 7000-7399	75 92 98 99
Midtjylland Ny Banegårdsgade 45 8000 Århus C	6900-6999 7400-7699 7800-7899 8000-8999	86 19 16 55
Nordjylland Gugvej 91 9210 Aalborg Sø	7700-7799 7900-7999 9000-9999	98 14 90 22

Service og reservedele købes hos Husqvarna Service (se telefonnummeret herover). På typeskiltet, på komfurets højre side, findes forskellige data om komfuret. Skriv disse oplysninger op her nedenfor, så de er lette at finde, hvis der bliver brug for service.

Mod.
Prod.nr
Ser.nr



Tekniske oplysninger

Ret til ændringer forbeholdes

QSG 614

MÅL (mm)	
bredde	597
højde, ved levering	900
dybde	595

VOLUMEN (liter)	
stor ovn	48
lille ovn	28

TOTAL EFFEKT (W)	
230 V-komfur	12 090

VARMEFELTER	STØRRELSE (mm)	EFFEKT (W)
bageste venstre	140	1 200
bageste højre	180	1 700
forreste venstre	210	2 100
forreste højre	140	1 200

PÆRER:

Kontrollampe af glimlampetype

Ovnlampe med E-14 sokkel, mærket 230-240 V, 25 W og 300°C

Elektrisk tilslutning

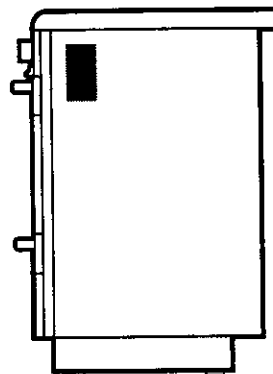


Installationsarbejde, eventuelle ændringer på komfuret, forlængelse af kabel m.m. skal udføres af en autoriseret el-installatør. Arbejde, der udføres af en ukyndig person, kan forringe komfurets funktion og medføre ulykker.

Komfurer, der leveres med ledning og stik, skal tilsluttes en jordet stikdåse. Vi anbefaler tilslutning af komfuret til et af følgende alternativer.

Spænding	Sikring
230 V 1N fase	25 A
3N fase	3x16A

Tilkoblingsalternativet for komfuret er vist på skiltet bagpå. Tilslutningseffekt og spænding er angivet på dataskiltet (se komfurets højre side).



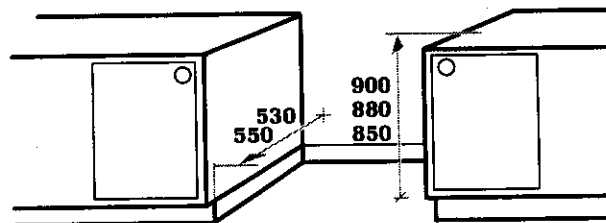
Installation



Installationsarbejde, ændringer på komfuret, folængelse af kabel o.l. skal udføres af en autoriseret el-installatør. Komfuret er tungt. De kanter og hjørner, som man normalt ikke kommer i kontakt med, er skarpe. Man bør benytte handsker, når komfuret skal flyttes. Tipsikringen skal være monteret, så det undgås, at komfuret tipper ved unormal belastning. Kontrollér, at kablet ikke kommer i klemme, når komfuret skubbes ind på plads.

Før komfuret installeres, kontrolleres det, at komfurets mål stemmer overens med den øvrige indretning af køkkenet. Mål derfor køkkenbordets højde fra gulv til bordpladens overside og soklens dybde fra væg til soklens forkant (se billedet). Komfuret kan også installeres op mod en væg eller et køkkenskab.

Ved leveringen er komfurets sokkel tilpasset en bordhøjde på 900 mm og en sokkeldybde på 530 mm. Højde og sokkeldybde kan ændres efter behov, så komfuret passer til en bordhøjde på 850, 880 eller 900 mm og en sokkeldybde på 550 mm (se nedenfor).



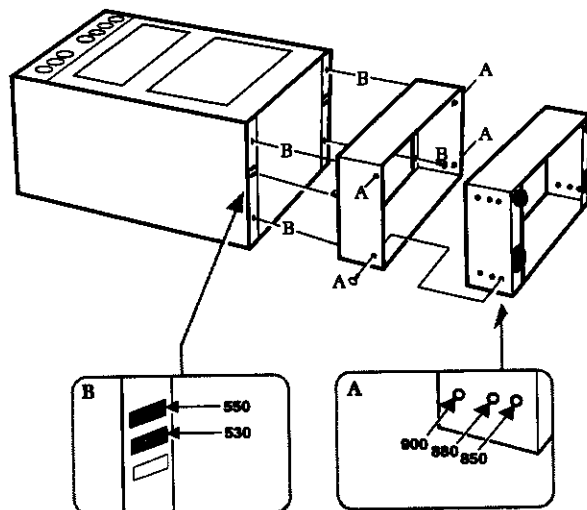
Ændring af sokkelhøjde og -dybde

Hvis begge mål skal ændres, bør det gøres samtidigt. Følgende punkter skal dog gennemlæses, før arbejdet påbegyndes.



530 mm er mindste sokkeldybde for komfuret. En mindre sokkeldybde kan resultere i, at komfuret vipper forover ved tung belastning af ovnlågen.

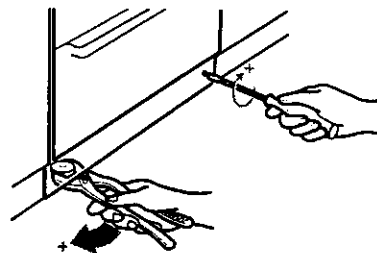
- 1 Læg forsigtigt komfuret ned (se fig.). Benyt f.eks. flamingopladerne fra emballagen som mellem-læg mellem komfur og gulv.
- 2 Skru skruerne A (4 stk., se fig.) ud. Hvis man kun ønsker at ændre højden, trækkes den indre sokkel lidt ud. Træk i de beslag, hvor hjul og fødder er monteret. Obs! Vær forsigtig, der er skarpe kanter under komfuret. Læs videre fra og med punkt 5.
For at ændre dybden trækkes soklen helt ud.
- 3 Skru skruerne B (4 stk., se fig.) ud og fjern den udvendige sokkel.
- 4 Vælg position 550 mm (se fig. B) og sæt den udvendige sokkel tilbage. Skruerne B skrues i (glem ikke underlagsskiverne), og den indre sokkel skubbes lidt ind.
- 5 Skru A i igen enten i hullet til 850, 880 eller 900 mm bordhøjde (se fig. A).
- 6 Rejs komfuret op og tilslut det til lysnettet. Skub komfuret ind på plads. Inden tipsikringen monteres, skal komfuret niveaujusteres.



Niveaujustering

Kontroller at komfuret står plant (vandret) ved at placere et vaterpas på komfurets ramme. Først på komfurets venstre og højre side og dernæst på komfurets forkant.

Eventuel justering (-6, +12 mm) af fødderne i forkanten og hjulene i bagkanten, sker forfra. Benyt en rørtang eller lign. til justering af de forreste fødder og en stjerneskruetrækker til de bageste hjul.



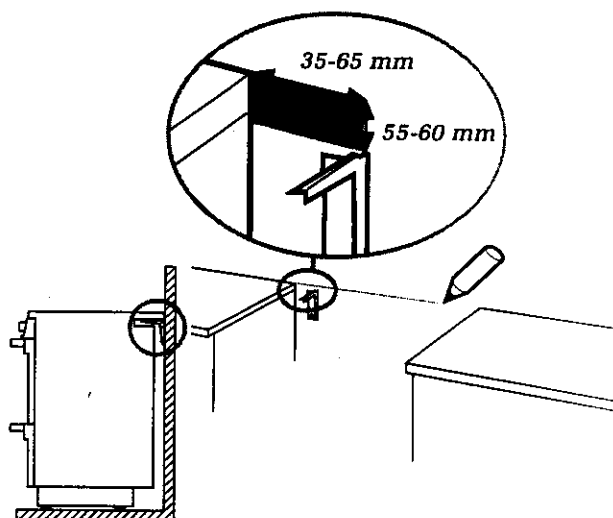
Montering af sikkerhedsudstyr

Tipsikringen



Tipsikringen er kun i funktion, når komfuret er skubbet helt ind på plads.

- 1 Tegn en streg på væggen - efter niveaujustering - langs pladens bagkant (se billedet).
- 2 De viste mål (se billedet) gælder for montering på venstre eller højre side. Mål ud, hvor tipsikringen skal anbringes, og skru den fast i et massivt materiale eller en passende forstærkning. OBS! Hvis afstanden mellem bordets skabe er større end komfurets bredde, skal sidemålet justeres, hvis komfuret skal centreres.
- 3 Hvis målet er blevet justeret, husk da på at tilpasse tipsikringen efter hullet i komfurets bagside, når komfuret skubbes på plads.

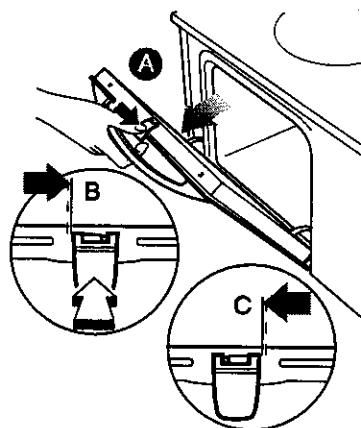


Lågelåsene

Lågelåsen er i funktion ved levering. Med låsepålen i funktion er det sværere for børn at åbne lågen. Lågen åbnes ved at pålen trykkes ned (fig. A), samtidig med at lågen åbnes.

Lågelåsen kan frakobles (fig. B) ved at åbne ovnlågen (husk at ovnen ikke må være varm). Tryk låsepålen i lågens overkant ned og før den et par mm til højre.

Hvis låsepålerne ikke **virker** (fig. C), føres pålerne på lågens overkant et par mm til venstre.



Praktiske råd

Problem	Årsag	Hvad De kan gøre
Brød, boller, bløde kager bliver flade.	For lav temperatur i ovnen medfører, at bagværket hæver, hvorefter det synker sammen og bliver fladt.	Sammenlign den indstillede temperatur med den, der anbefales i tabellen eller i opskriften.
	Brød-/bolledejen har ikke hævet rigtigt. For lang hævning på bagepladen giver et fladt resultat.	Brød-/bolledej skal hæve i stuetemperatur på et sted uden træk. Ved et let tryk på dejen skal fordybningen gå tilbage. Sammenlign hævetiden med den, der anbefales i opskriften.
	For lidt gær eller bagepulver.	Se efter i opskriften, om De har brugt nok.
	For varm fedstof/væskeblanding ødelægger gærens virkning.	Kontroller væskens temperatur, inden den tilsættes. For frisk gær 37°, for tørgær 45–50°.
Brød, boller, bløde kager bliver for tørre.	For lidt væske, for meget mel eller forkert slags mel kan give tørt brød.	Se efter i opskriften, om De har brugt den rigtige slags mel og væske/melmængde.
	For lav temperatur i ovnen bevirker, at bagværket skal stå i ovnen for længe for at blive færdigt og dermed bliver tørt.	Se efter, om temperaturen er rigtig.
Bagværk/mad bliver for mørkt eller bagt ujævnt.	Ved for høj temperatur i ovnen bliver bagværket/maden for mørk, inden den er færdig.	Se efter, om temperaturen er rigtig.
	For høj placering af bagværk/mad ved traditionel varme giver for høj overvarme, modsat effekt ved for lav placering.	Se efter i tabel eller opskrift, om De har valgt den rigtige rille i ovnen.
	Forkert placering i ovnen ved varmluft bevirker, at luften ikke kan cirkulere rigtigt.	Se efter i tabellen, om De har valgt den rigtige rille.
	Temperaturen skal normalt vælges ca. 10% lavere ved brug af varmluftfunktion end de temperaturer, der gælder for traditionel opvarmning. OBS! Med varmluft kan farvningen blive noget ujævn.	Se efter, om temperaturen er rigtig.
	Lynstarten er indkoblet.	Kontroller, at funktionsknappen er sat på den ønskede funktion.
Bagværk/madretter bliver lyse.	Aluminiumsfolie på bundpladen hindrer undervarmen og kan skade emaljen.	Kontroller, at der ikke er aluminiumsfolie på ovnens bund.
	Lyse bageforme giver lysere bagværk end mørke forme.	Skift eventuelt til mørkere forme.

Tekniske råd

Der må ikke foretages indgreb i komfuret, som kan forårsage skade på person eller produkt. Hvis der stadig er problemer efter nedenstående afhjælpninger, kontakt da Husqvarna Service eller et af leverandøren godkendt servicefirma.

Problem	Årsag	Afhjælpning
Komfuret fungerer ikke.	Der er ikke strøm til komfuret.	Se efter, om stikket sidder rigtigt. Udskift sprungen sikring. OBS! 3-fasekomfurer har tre sikringer. Se efter, om H.F.I relæet er slået til.
Lågelåsen fungerer ikke.	Er låsepalen i funktion?	Sæt låsepalen i funktion, (se s. 6).
Det tager lang tid på pladerne.	Har De valgt en dårlig gryde/stegepande? Forkert indstilling på betjeningsknappen?	Vælg gryde/stegepande med svagt konkav bund. Glas og porcelæn (som kan benyttes på komfuret) har dårligere varmeledningsevne end fx. aluminium. Det er som regel bedst at bringe i kog/varme på højeste trin og derefter vælge et lavere trin.
Ovnlampen lyser ikke.	Pæren er sprunget.	Udskift defekt pære (se side 17).
Den glaskeramiske plade er skjoldet	Har De fulgt anvisningerne for rengøring og vedligeholdelse af pladen?	Gør pladen omhyggeligt ren efter anvisningerne (se s.14).
Den katalytiske emalje bliver ikke ren.	Er porerne i emaljen tilstoppet? Er der fedtpleter på emaljen?	Brænd ovnen af på højeste temperatur i mindst 30 minutter. Følg anvisningerne for rengøring af katalytisk emalje (se s. 15).

Tabel for madlavning

	Ovntemperatur		Rille		Lille ovn	Kødet
	●	⊕	●	⊕		indv. temp °C
STEGNING						
Bovbladssteg	175	160	1-2	3	1	75
Filet (svine, okse, vildt)	175	160	1-2	3-4	1-2	60
Kylling	175	160-175	2-3	3	1	-
Ribbensteg	175	160-175	2-3	3	1	-
Roastbeef, rød	125	125	1-2	3	1	60
Skinke, fersk	175	160	1-2	3	-	70
Steg (okse)	125	160	1-2	3	1	70-75
Steg (kalv, lam, vildt)	175	160	1-2	3	1	70-75
Svinekam	175	160	1-2	3	1	85

MADRETTER

Buddinger	200-225	185-200	2-3	1 og 4	1
Fisk, kogning	200	185-200	1		1
Fisk, stegning	200-225	200	1-2		1
Flæskepandekage	225	200	4		1-2
Frikadeller i bradepande	225	200	3-4		1-2
Gratiner	225	200	2-4		1
Kartofler, bagte	225	200	3-4		1-2
Kødrand	175-200	175	2-3		1
Omeletter	200-225	185-200	3-4		1-2
Piroger	225	200	4		1-2
Pizza	250	225	4		1-2
Sild, stegte	225	200	3-4		1-2
Souffléer	175-200	-	4		-

Grillning	Ovn- temperatur	Rille	Kød	
			Tykkelse i cm	Ca tid per side i minutter
Bøf	275	6-7	1,5	2,5- 3,5
Entrecote	275	6-7	1,5	5
Grillpølser	275	7		5 totaltid
Hamburgere 100 g, frosne	275	7	1,0-1,5	4 - 5
Kyllinger, halve	225	1-2	-	20 - 25
Lever	275	6	1,0-1,5	4 - 5
Ribbensteg	225-250	1-2	-	30 - 40
Svinekotelet	250	6-7	1,5	6- 10

Begynd grillningen efter 3- 5 minutters opvarmning.

Tabel for bagning

	Ovntemperatur		Rille			Tid		
	°C		Stor ovn		Lille ovn	minutter		
	●	⊕	●	⊕	●	●	⊕	
GROVBRØD								
Boller (rug, graham)	225	185–200	4	1 og 4	2	10– 12	10–15	
Hulkage	200–225	185–200	4	↓	2	10– 15	15–20	
Kuvertbrød	225–250	200–225	4		2	8– 12	8–12	
Landbrød	225	200–225	1		1	30– 35	25–30	
Rugbrød	175–200	165–185	1		1	50– 60	50–60	
Sigtebrød	200–225	185–200	1		1	30– 40	30–40	
Scones	225–250	200–225	4	↓	2	8– 10	10–12	
HVEDEBRØD								
Boller	225	200–225	4	1 og 4	2	8– 10	10–15	
Flütes	200–225	185–200	1	↓	1	15– 20	15–20	
Skorper, ristning	200	175–200	4		2	10– 15	8–10	
Skorper, tørring	100	75–100	2–3		↓	1–2	90–120	60–90
BLØDE KAGER								
Formkage, tung	150–175	150	1	1 og 4	Rist	50– 60	50–60	
					på bund			
Lagkagebund	175–200	170–190	1–2	↓	1	30– 40	30–40	
Muffins	225	175	4		1–2	10– 12	15–18	
Roulade	225–250	200–225	4		2	5– 7	5– 8	
Sandkage, let	175–200	170–190	1		↓	Rist	35– 45	35–45
					på bund			
SMÅKAGER								
Butterdejskager	200–225	185–200	4	1 og 4	2	5– 12	5–10	
Marengs	100–125	100	4	↓	1–2	40– 50	50–60	
Mazariner	175–200	160–175	4		2	15– 20	15–20	
Mørdejskage	175–200	175–185	4		2	5– 10	5–10	
Peberkage	175	165	4		↓	2	5– 7	5–10

Almene råd

Lynstart er ikke tilrådelig ved bagning af småkager og marengs. Flyt altid færdigbagt brød til en rist. Dæk evt. brødet med en bagedug, med mindre der ønskes en sprød skorpe på brødet. Den store ovn har syv riller. Den lille ovn har to riller. Rillerne tælles nedefra.

